Niveau(x) d'enseignement : 1 Numéro ISN : 9594
Centre d'intérêt : 620

L'Alimentation au Québec : voies d'action pour le milieu scolaire. Guide d'aménagement des services alimentaires dans les écoles / Direction générale des services administratifs aux réseaux, Direction des équipements scolaires, Direction de la coordination des réseaux. -- [Québec] : Ministère de l'éducation, c1990.
40 p. : ill. ; 28 cm.

Code : 9091-915 ; 51-5297.

ISBN 2-550-15508-4

Vedette(s)-secondaire(s) : Québec (Province). Direction des équipements scolaires

Descripteur(s) : Aménagement • Primaire (Ordre d'enseignement) • Secondaire (Ordre d'enseignement)

Identificateur(s) de sujet : Services alimentaires

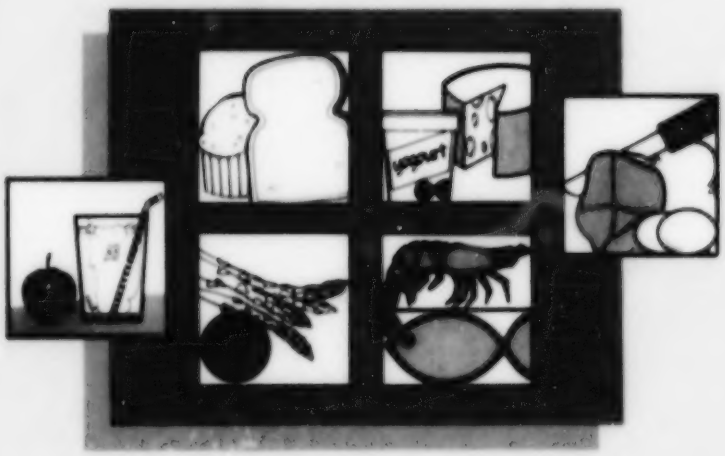
Le présent guide propose des aménagements qui pourraient s'adapter aux diverses conditions qui existent dans le réseau scolaire. Différents services peuvent être offerts aux élèves. Le service de base détermine les conditions minimales pour que les élèves puissent consommer à l'école le lunch apporté de la maison. Comme service alimentaire additionnel, on peut aussi offrir des compléments aux lunchs. Le service alimentaire d'appoint permet aux élèves de consommer à l'école un repas complet et nutritif avec le minimum d'équipement. Le service alimentaire complet rend possible la présentation de plusieurs mets. Deux principaux objectifs ont guidé la rédaction de ce document. Le premier consiste à planifier des aménagements dont le fonctionnement et la qualité des services offerts sont exemplaires. Le second objectif vise à rationaliser l'équipement requis pour les services alimentaires qu'on désire rendre dans un établissement.

Type de document :

9594

L'ALIMENTATION AU QUÉBEC

VOIES D'ACTION POUR LE MILIEU SCOLAIRE



GUIDE D'AMÉNAGEMENT DES SERVICES ALIMENTAIRES DANS LES ÉCOLES

Québec

L'ALIMENTATION AU QUÉBEC

VOIES D'ACTION POUR LE MILIEU SCOLAIRE

GUIDE D'AMÉNAGEMENT DES SERVICES ALIMENTAIRES DANS LES ÉCOLES

Direction générale des services administratifs aux réseaux
Direction des équipements scolaires
Direction de la coordination des réseaux

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 1990 — 9091-915

ISBN 2-550-15508-4

Dépôt légal — quatrième trimestre 1990
Bibliothèque nationale du Québec

Table des matières

PRÉSENTATION 5

SERVICE ALIMENTAIRE DE BASE: LUNCHS 7

- Nature du service 7
- Emplacement dans une école d'une salle pouvant recevoir des élèves au repas du midi 7
- Aménagement d'une salle au primaire 7
- Aménagement au secondaire 8
- Capacité d'une salle 8
- Plans d'aménagement d'une salle à manger 9
- Sécurité 10
- Caractéristiques d'une salle 10
- Mobilier de rangement des lunchs 10
  - Illustration de rangement pour lunchs et autres équipements 12

SERVICE ALIMENTAIRE: COMPLÉMENTS AUX LUNCHS 13

- Nature du service 13
- Équipements requis 13
- Emplacement d'une cuisine d'appoint dans une école 13
- Plans types d'aménagement d'une cuisine et d'un comptoir de service 14

SERVICE ALIMENTAIRE D'APPOINT 15

- Nature du service 15
- Équipement requis 15
- Emplacement d'une cuisine d'appoint dans une école 15
- Cuisine standard de 50 repas 16
- Cuisine standard de 100 repas 17
- Cuisine standard de 200 repas 18

SERVICE ALIMENTAIRE COMPLET 19

- Nature du service 19
- Caractéristiques d'une cuisine et des aires de service 19
- Cuisines centrales 21
- Cuisine standard de 200 repas 22
- Cuisine standard de 500 repas 23
- Cuisine standard de plus de 500 repas 24
- Cuisine centrale de 200 repas 25
- Cuisine centrale de 500 repas 26
- Cuisine centrale de plus de 500 repas 27

PRÉSENTATION

Un comité interministériel a été formé en 1984 pour étudier la problématique de l'alimentation chez les jeunes. Un document d'orientation a été produit[1] et plusieurs recommandations ont été formulées dont certaines touchent l'amélioration de divers aspects de l'aménagement des services alimentaires mis à la disposition des élèves.

Le présent guide d'aménagement fait partie de cette série de documents traitant de la saine alimentation à l'école. Il complète particulièrement **le Guide de gestion, cahier 1**. Il remplace la précédente publication **«Cuisine et Cafétéria»** (44-1011, 1974) du ministère de l'Éducation du Québec.

Le présent guide propose des aménagements qui pourraient s'adapter aux diverses conditions qui existent dans le réseau scolaire. Différents services peuvent être offerts aux élèves. Le service de base détermine les conditions minimales pour que les élèves puissent consommer à l'école le lunch apporté de la maison. Comme service alimentaire additionnel on peut aussi offrir des compléments aux lunchs. Le service alimentaire d'appoint permet aux élèves de consommer à l'école un repas complet et nutritif avec le minimum d'équipement. Le service alimentaire complet rend possible la présentation de plusieurs mets; il se retrouve généralement dans les cafétérias d'écoles secondaires qui comptent un plus grand nombre d'élèves au repas du midi.

Au primaire, les services alimentaires se limitent habituellement aux lunchs et aux compléments aux lunchs lorsqu'une école dispose des installations nécessaires et de suffisamment d'espace pour recevoir les élèves. Généralement ces services sont organisés avec le comité d'école et avec les services de garde en milieu scolaire.

---

1. **L'alimentation au Québec: voies d'action pour le milieu scolaire**. Document d'orientation, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec; ministère de l'Éducation du Québec; ministère de la Santé et des Services sociaux.

Deux principaux objectifs ont guidé la rédaction de ce document. Le premier consiste à planifier des aménagements dont le fonctionnement et la qualité des services offerts sont exemplaires. Le second objectif vise à rationaliser l'équipement requis pour les services alimentaires qu'on désire rendre dans un établissement.

Il faut enfin souligner l'importance de se préoccuper constamment de pouvoir exercer un contrôle irréprochable sur les températures des équipements de conservation et de service, sur les aliments, et aussi sur l'équipement de transport lorsque les repas sont préparés dans un autre établissement. À cet effet, il nous semble très important de sensibiliser les lecteurs aux exigences des articles 2. 3. 1 à 2. 3. 6 de la loi et règlements sur les produits agricoles, les produits marins (L.R.Q., C. P.29) et la loi, les règlements et les ordonnances sur les produits laitiers et leurs succédanés (L.R.Q., C. P.30). Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec publie des fascicules à l'intention des organismes travaillant dans le domaine de la restauration. Ces fascicules décrivent différentes méthodes, à titre de suggestion pour assurer la salubrité dans les lieux de production et de manipulation d'aliments destinés au public. Bien que ces fascicules ne soient pas reconnus par la loi P. 29, ils demeurent cependant des guides intéressants qu'on devrait essayer d'appliquer dans les écoles.

SERVICE ALIMENTAIRE DE BASE: LUNCHS

– Nature du service

Ce service permet aux élèves de consommer à l'école, le midi, le repas apporté de la maison. Il est destiné principalement aux élèves du primaire et aussi, à plusieurs élèves du secondaire. Il consiste d'abord à rendre disponible, le midi, une salle suffisamment grande et à mettre à la disposition des élèves un rangement pour les sacs ou les boîtes à lunch, un réfrigérateur ou une armoire réfrigérée pour les denrées périssables, une bouilloire et enfin un ou des fours à micro-ondes, si cela est possible.

Le service alimentaire de base au primaire comprend aussi un programme de distribution de «lait-école», qui requiert une armoire réfrigérée pour ranger les caisses de lait (en berlingots) et une aire de rangement pour remiser les caisses vides.

– Emplacement dans une école d'une salle pouvant recevoir des élèves au repas du midi

Cette salle devrait être située de façon à permettre l'accès à des installations sanitaires en nombre suffisant. En général, cette salle devrait faire partie des locaux d'usage commun pour limiter les déplacements des élèves dans une école le midi et aussi pour faciliter la surveillance.

– Aménagement d'une salle au primaire

Au primaire, peu d'écoles sont dotées d'une salle conçue spécialement pour recevoir des dîneurs. Les endroits disponibles sont peu nombreux : un local au sous-sol, une salle de récréation ou une salle polyvalente font bien souvent office de salle à manger. Leur aménagement devra en permettre différentes utilisations. C'est pourquoi il faut aussi, entre autres, prévoir le personnel et le temps nécessaire pour l'entretien du plancher à la fin de chaque repas.

Le choix du mobilier est très important. Il doit être robuste et facile à déplacer s'il faut libérer le plancher pour les activités qui devraient suivre. Il faut aussi prévoir un dépôt pour entreposer les tables et les chaises. Il se peut qu'un certain nombre de tables demeurent en place pour les autres utilisations de la salle, l'enseignement des arts plastiques, par exemple.

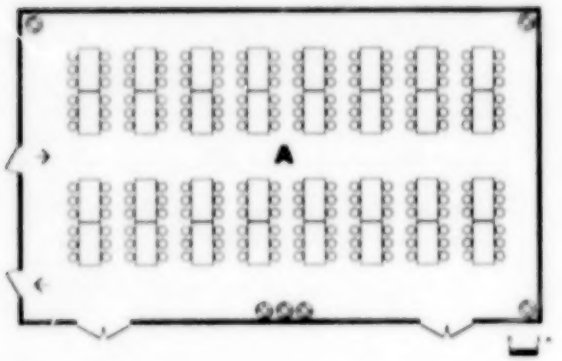
– Aménagement au secondaire

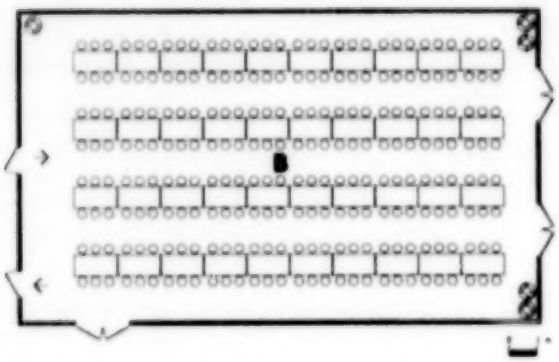
Au secondaire, on a habituellement une salle aménagée pour accueillir les élèves pour le repas du midi. Il est probable que des comités d'école ou des responsables des services aux étudiants projettent d'apporter des améliorations à l'aménagement de leur salle. Une liste de ces améliorations figure à la fin du présent document. Le choix d'un mobilier adapté aux besoins serait à considérer pour l'aménagement des aires variées de repas.

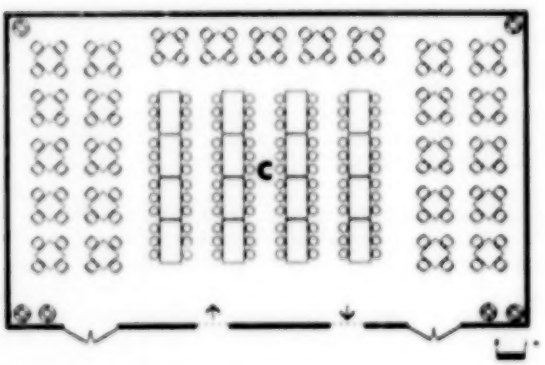
– Capacité d'une salle

On utilise habituellement le rapport de 1,2 m^2 par élève pour estimer la capacité d'une salle qui reçoit des élèves pour le repas du midi. Ce rapport sert à la planification et constitue un seuil de référence. En s'y conformant, il est possible de circuler librement et d'organiser des files d'attente. On remarque cependant que dans beaucoup d'écoles on accueille davantage d'élèves. Le seuil critique se situerait à 0,8 m^2. À cette limite, les déplacements des élèves doivent se faire avec ordre en raison des aires de circulation qui sont très restreintes.

Plans d'aménagement d'une salle à manger







Légende

table pliante
à 12 places

table de restaurant
carrée à 4 places

poubelle standard
avec couvercle

accès aux aires de service

A Salle à manger de 192 places,
de 200 m². 1.0 m² / place

B Salle à manger de 240 places,
de 200 m². 0.8 m² / places

C Salle à manger de 196 places,
de 200 m². 1.0 m² / places

– Sécurité

Il faudrait prévoir des moyens d'évacuation suffisants, en nombre et en largeur, en cas d'incendie.

– Caractéristiques d'une salle

Le choix des recouvrements de sol devrait faciliter l'entretien du plancher. Le traitement du plafond devrait assurer un climat sonore convenable en absorbant une partie des bruits tout en demeurant propre et facile à laver. Un plafond constitué d'un matériau friable est à déconseiller.

Il faut planifier des couleurs harmonieuses pour le mobilier et la décoration de la salle. Des teintes pastel sont préférables à des couleurs vives et contrastantes. L'aération d'une salle doit être conçue de façon à évacuer les odeurs vers l'extérieur de l'école sans qu'elles puissent atteindre les locaux d'enseignement par les corridors.

Les poubelles devraient être en nombre suffisant. Des couvercles devraient être aussi prévus.

Il est recommandé de ranger les boîtes à lunch dans un endroit particulier de l'école pour assurer la salubrité des lieux et pour exercer une meilleure surveillance des boîtes.

– Mobilier de rangement des lunchs

Le mobilier consiste habituellement en une série d'étagères. Dans certaines écoles on a construit des étagères mobiles afin de les placer par la suite dans un dépôt fermé et bien aéré.

Le rangement des boîtes à lunch devrait se situer près de l'entrée des élèves, à l'abri des sources de chaleur intense, et près de l'endroit prévu pour recevoir les élèves au repas du midi.

Selon les principes d'une saine alimentation, un lunch devrait se composer d'aliments nutritifs et variés comprenant les différents groupes alimentaires. Cependant, certains de ces aliments sont périssables et peuvent représenter un risque de contamination et d'intoxication s'ils sont conservés à une mauvaise température. C'est pourquoi il faut encourager l'utilisation de thermos, de sacs ou de boîtes isolées avec des sachets réfrigérants réutilisables.

Pour plus de sécurité on pourrait entreposer ces aliments dans un réfrigérateur. C'est ce qui se fait dans plusieurs des services de garde en milieu scolaire, où le nombre d'élèves est restreint. Si on voulait étendre ce service à un plus grand nombre d'élèves, on pourrait envisager de faire l'acquisition d'un appareil pouvant convenir. La gestion de ce service et l'entretien restent toutefois difficile à faire. Il faut aussi considérer le coût élevé et la capacité limitée de rangement. L'achat d'un appareil usagé en bonne condition ou l'utilisation d'une chambre froide disponible (uniquement à cette fin) sont des solutions intéressantes à explorer.

- **Réfrigérateur domestique**

Capacité de rangement limitée à une vingtaine de boîtes à lunch. On peut toutefois y conserver la nourriture qu'apporteraient une quarantaine d'élèves dans des contenants portant leur nom.

Le coût est cependant relativement élevé; réfrigérateur sans congélateur, ou congélateur droit et modifié.

- **Armoire réfrigérée**

Capacité de rangement variant selon la taille et le type d'appareil. Les appareils comportant des portes coulissantes vitrées, avec éclairage intégré, sont à conseiller en raison de leur coût intéressant (surtout pour les appareils usagés) et aussi parce qu'ils offrent un accès facile. (les portes ouvertes ne sont pas encombrantes). Une serrure pourrait être ajoutée si désirée.

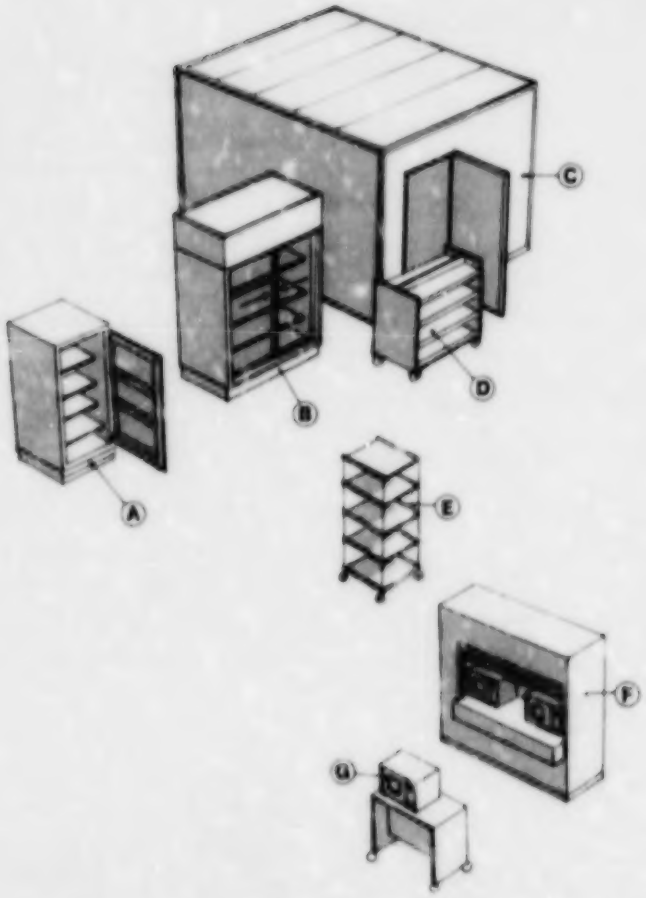
Le bruit que fait le compresseur peut être gênant pour des activités calmes si l'appareil est mal situé dans une école. C'est pourquoi il faudrait placer ce type d'appareil à l'endroit prévu pour prendre les repas du midi ou dans un corridor ne donnant pas sur des locaux d'enseignement ou d'administration.

- **Chambre froide**

Capacité de rangement variant selon la taille de cet équipement,
1830 mm X 2440 mm; de 220 à 250 boîtes à lunch
2440 mm X 3100 mm; de 300 à 350 boîtes à lunch.

Leur coût d'achat et d'installation demeure très élevé; cependant, leur coût unitaire se compare avantageusement aux coûts des autres solutions. Les boîtes à lunch sont transportées à l'aide de chariots. L'utilisation de plate-formes mobiles peut contribuer à augmenter d'environ la moitié la capacité de rangement d'une chambre froide.

Service alimentaire - lunchs
Illustrations de rangements pour sacs et boîtes-à-lunch et autres équipements



Légende

Rangements pour boîtes à lunch

A réfrigérateur domestique

B armoire réfrigérée avec portes coulissantes

C chambre frigorifique

D étagère mobile

E plate-forme mobile

Autres

F fours à micro-ondes dans une niche

G four à micro-ondes sur chariot

SERVICE ALIMENTAIRE: COMPLÉMENTS AUX LUNCHS

– Nature du service

Ce service vise à compléter le lunch apporté de la maison. Les aliments pouvant être offerts aux élèves sont nombreux et variés: des jus de fruit, du lait à 2%, de la crème glacée, des fruits frais, des yogourts, des brioches, des galettes, des soupes, etc.

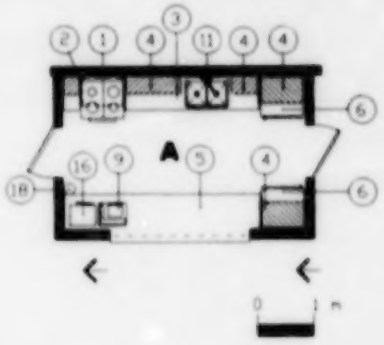
– Équipements requis

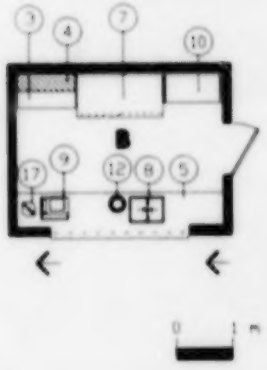
Dans les écoles secondaires on utilise généralement des distributrices automatiques, un comptoir de service avec des appareils de réfrigération et de congélation. Un réchaud pour la soupe peut être installé dans une cafétéria existante en vue d'accélérer le service. Au primaire, on pourrait retrouver sensiblement le même type d'aménagement.

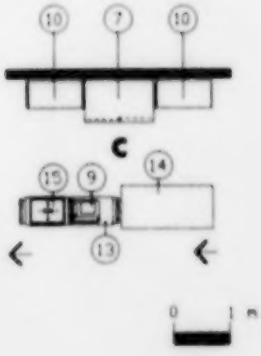
– Emplacement dans une école

Les distributrices automatiques ou le comptoir de service doivent se situer à l'endroit où les élèves prennent le repas du midi, de préférence près de l'entrée.

Service alimentaire - compléments aux lunchs
Plans types d'aménagement d'une cuisine ou d'un comptoir de service







Légende

A Cuisine du primaire
B Comptoir express
C Comptoir express aménagé dans une cafétéria

1 cuisinière domestique
2 hotte domestique
3 comptoir
4 armoire murale
5 comptoir de service
6 réfrigérateur
7 armoire réfrigérée avec portes coulissantes
8 présentoir de crème glacée
9 caisse
10 plate-forme mobile
11 évier double
12 soupière de comptoir
13 chariot utilitaire
14 table de service
15 présentoir mobile de crème glacée
16 four à micro-ondes
17 bouilloire
18 extincteur chimique

SERVICE ALIMENTAIRE D'APPOINT

– Nature du service

Ce type de service permet à l'élève de consommer à l'école, le midi, un repas nutritif et complet. Ce repas est préparé sur place ou dans un autre établissement.

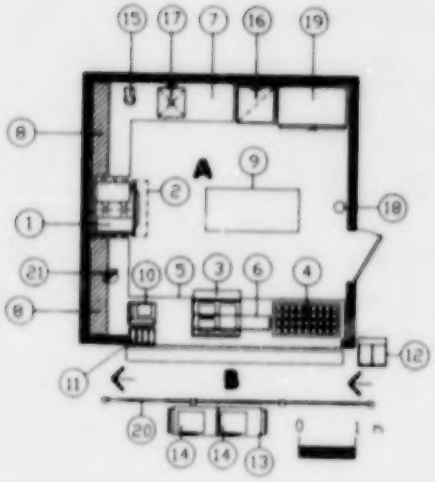
– Équipements requis

Ce type de service nécessite peu d'équipements étant donné que la capacité de production se limite à environ 200 repas par jour et qu'un seul menu à prix fixe est offert. La surface d'entreposage est très restreinte. On ne devrait entreposer que les aliments devant être servis la journée même et ceux qui sont de consommation courante. Un seul couloir de service devrait être prévu.

– Emplacement d'une cuisine d'appoint dans une école

Une cuisine d'appoint doit se situer près d'un accès pour faciliter l'approvisionnement.

Service alimentaire d'appoint
Plan type d'une cuisine standard d'une capacité de production allant jusqu'à 50 repas par jour



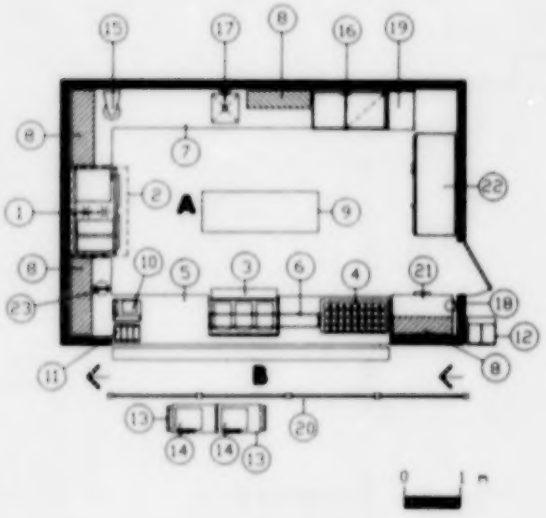
Légende

A Aires de production
B Aires de service

1 cuisinière à un four, deux brûleurs, une plaque à bouillir et une plaque à frire
2 hotte avec extincteur
3 table chauffante de comptoir à trois puits
4 table réfrigérée
5 comptoir de service avec glissière
6 tablette de service
7 comptoir
8 armoire murale
9 table de préparation
10 caisse
11 distributeur d'ustensiles
12 distributeur de plateaux
13 chariot d'utilité
14 four à micro-ondes
15 batteur sur socle (12 litres)
16 évier à chaudron à un bassin
17 évier
18 système de protection incendie
19 armoire réfrigérée
20 garde-corps
21 bouilloire

Service alimentaire d'appoint

Plan type d'une cuisine standard d'une capacité de production allant jusqu'à 100 repas par jour



Légende

A Aires de production
B Aires de service

1 cuisinière à deux fours, deux brûleurs, deux plaques à bouillir et une plaque à frire
2 hotte avec extincteur
3 table chauffante de comptoir à trois puits
4 table réfrigérée
5 comptoir de service avec glissière
6 tablette de service
7 comptoir
8 armoire murale
9 table de préparation
10 caisse
11 distributeur d'ustensiles
12 distributeur de plateaux
13 chariot d'utilité
14 four à micro-ondes
15 batteur sur socle (12 litres)
16 évier à chaudrons à deux bassins
17 évier
18 système de protection-incendie
19 armoire pour produits d'entretien
20 garde-corps
21 congélateur
22 armoire réfrigérée
23 bouilloire

Service alimentaire d'appoint

Plan type d'aménagement d'une cuisine standard d'une capacité de production allant jusqu'à 200 repas par jour

Légende

A Aires de production
B Aires de service
C Laverie
D Réserve

1 cuisinière à un four, deux brûleurs, une plaque à bouillir et une plaque à frire
2 four à convection
3 hotte avec extincteur
4 table chauffante à quatre puits
5 armoire d'étalage surélevée et réfrigérée
6 puits réfrigérée
7 présentoir à crème glacée
8 comptoir de service avec glissière
9 tablette de service
10 crémaillère
11 table de chef
12 table de préparation
13 table de lavage
14 comptoir-caisse mobile
15 distributeur d'ustensiles
16 distributeur de plateaux
17 étagères et plates-formes
18 étagère à chaudrons
19 chariot utilitaire
20 four à micro-ondes
21 batteur sur socle (24 litres)
22 évier à trois bassins
23 évier
24 système de protection incendie
25 bureau
26 garde-corps
27 armoire réfrigérée
28 congélateur

SERVICE ALIMENTAIRE COMPLET

– Nature du service

Ce type de service permet d'offrir plus d'un menu à prix fixe et une gamme variée d'aliments répondant aux goûts et aux besoins des élèves. On retrouve davantage ce service dans les écoles secondaires où il faut servir plus de 100 repas quotidiennement.

– Caractéristiques d'une cuisine et des aires de service

• Dépôt d'entretien

Prévoir un dépôt spécial pour entreposer les détergents et l'équipement servant à l'entretien, ainsi qu'un évier spécial.

• Ordures

L'entreposage des ordures (dans des sacs de plastique) se fait habituellement à l'extérieur dans des contenants fermés.

• Vestiaire

Aménager un petit vestiaire avec des installations sanitaires pour les personnes préposées à la production et au service.

• Évier spécial

Prévoir aussi un évier, si la cuisine est très grande, pour se laver les mains.

• Choix des matériaux

Les matériaux de recouvrement de sol, de murs, de plafond, de l'équipement de production et de service doivent être résistants à l'usure, ne pas encourager la formation de moisissure ou l'accumulation de saleté. Un recouvrement de plafond constitué d'un matériau friable est à déconseiller.

• Entreposage des aliments périssables

Aménager suffisamment d'espace pour la réfrigération et la congélation des aliments périssables. Il faut planifier l'entreposage d'une quantité réduite d'aliments. Les aliments dégageant de fortes odeurs doivent être séparés des autres. Ces appareils doivent être réglés pour maintenir la bonne température de conservation.

Température maximale de réfrigération	4°C
Température maximale de congélation	–18°C
Température minimale de service des mets chauds	60°C

En principe il faut limiter le plus possible la durée d'exposition des aliments périssables soumis à une température entre 4°C et 60°C.

- **Choix de la vaisselle**

L'utilisation de vaisselle jetable ne nécessite pas d'équipement ni de salle de lavage. Pour des raisons d'hygiène elle peut être préférée à la vaisselle conventionnelle. Elle est aussi moins lourde donc plus facile à transporter dans les plateaux. Il faut aussi choisir des ustensiles robustes. La vaisselle jetable produit, par contre, un important volume d'ordures. Il est probable que la récupération sélective des déchets de cafétéria soit actuellement à l'essai dans une ou quelques écoles. Le résultat de cette expérimentation reste à suivre.

- **Équipement et appareil de nettoyage**

Aménager une aire pour le nettoyage, la désinfection, le séchage et l'entreposage des plats, des chaudrons et des ustensiles utilisés pour préparer et servir les aliments. Cette aire comprend un évier à trois bassins avec facultativement, un lave-vaisselle automatique. Il faut s'assurer d'une alimentation en eau chaude à la température suffisante;

43°C - prélavage
60°C - lavage
76°C - rinçage
82°C - désinfection.

- **Hotte**

Une hotte doit être installée au-dessus des équipements de cuisson et du lave-vaisselle. Il faut se référer à la « Norme concernant l'installation de matériel pour l'évacuation des fumées et des vapeurs grasses des cuisines commerciales »[1]. Il n'est cependant pas nécessaire qu'une hotte soit munie d'un dispositif de nettoyage automatique. Un collecteur de graisse pourrait être installé facultativement.

- **Équipement de service**

Les aires de services doivent comporter l'équipement nécessaire pour maintenir la bonne température de service; table chauffante, armoires réfrigérées et puits.

1. Ministère des Affaires municipales, Direction générale de la prévention des incendies, NFPA96.

- **Capacité de production et capacité des cuisines**

  L'aménagement de ces cuisines est conçu pour servir des aliments qui ont été préparés, pour la plupart d'entre eux, dans un autre établissement. Certains aliments ont été livrés à l'école sous une forme congelée ou réfrigérée. Ce principe réduit considérablement le temps de production à l'école. Le besoin en équipement est aussi limité. Il faut remarquer que les aires d'entreposage sont restreintes dans les plans types que nous proposons. Cela nécessite une planification des approvisionnements fréquents. Dans une école, les aires de services doivent être conçues pour obtenir un service rapide, (environ dix clients à la minute). Un comptoir pour distribuer les compléments à la boîte à lunch devrait contribuer à accélérer le service.

– Cuisines centrales

Si une commission scolaire désire préparer entièrement les repas sur place ou produire de la nourriture en grande quantité pour ensuite la distribuer dans d'autres établissements, nous avons illustré quelques plans types qui pourraient améliorer des cuisines existantes. Par contre, l'aménagement de petites cuisines plutôt que des cuisines centrales est à préconiser pour les nouvelles écoles afin de rationaliser le coût de ces bâtiments.

NOTE

- **Transport d'aliments**

  Les aliments préparés dans un autre établissement doivent être transportés dans des contenants appropriés permettant de les conserver à la bonne température. Si les aliments doivent être transportés à la température de service, il faudrait prévoir un réchaud portatif ou intégré au véhicule. La durée du transport doit être relativement courte. Le véhicule doit être propre et facile d'entretien. Il ne doit pas non plus transporter d'autres produits susceptibles de contaminer ou de détériorer les aliments qui sont livrés habituellement.

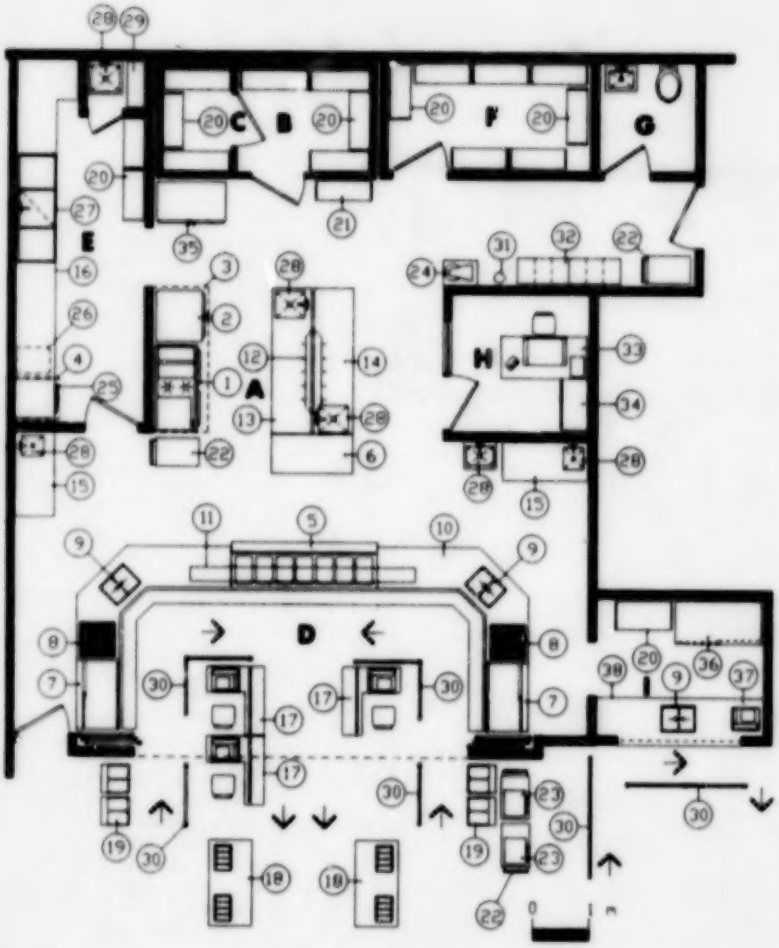
Service alimentaire complet
Plan type d'une cuisine standard d'une capacité de production allant jusqu'à 200 repas par jour

Légende

A Aires de production
B Aires de service
C Laverie
D Réserve
E Toilette
F Comptoir express

1 cuisinière à un four, deux brûleurs, une plaque à bouillir et une plaque à frire
2 four à convection
3 hotte avec extincteur
4 table chauffante à cinq puits avec réchaud en dessous
5 armoire d'étalage réfrigérée
6 puits réfrigéré
7 présentoir à crème glacée
8 comptoir de service avec glissière
9 tablette de service
10 crémaillère
11 table de chef
12 table de préparation
13 table de lavage
14 comptoir-caisse mobile
15 table pour ustensiles
16 distributeur de plateaux
17 étagères et plates-formes
18 étagère à chaudrons
19 chariot utilitaire
20 four à micro-ondes
21 batteur sur socle (24 litres)
22 évier à trois bassins
23 évier
24 système de protection-incendie
25 armoires-vestiaires
26 bureau
27 armoire réfrigérée
28 armoire réfrigérée avec congélateur
29 caisse
30 comptoir de service
31 armoire réfrigérée avec portes coulissantes
32 garde-corps

Service alimentaire complet
Plan type d'une cuisine standard d'une capacité de production allant jusqu'à 500 repas par jour



Légende

A Aires de production
B Chambre frigorifique
C Chambre de congélation
D Aires de service
E Laverie
F Réserve
G Toilette
H Bureau
I Comptoir express

1 cuisinière à deux fours, deux brûleurs, deux plaques à bouillir et une plaque à frire
2 four à convection
3 hotte avec extincteur
4 hotte sans extincteur
5 table chauffante à sept puits avec réchaud en dessous
6 comptoir réchaud (si requis)
7 armoire d'étalage réfrigérée
8 puits réfrigérés
9 présentoir à crème glacée
10 comptoir de service avec glissière
11 tablette de service
12 crémaillère
13 table de chef
14 table de préparation
15 table avec rangement
16 table de lavage
17 comptoir-caisse mobile
18 table pour ustensiles
19 distributeur de plateaux
20 étagères et plates formes
21 étagère à chaudrons
22 chariot utilitaire
23 four à micro-ondes
24 batteur sur socle (24 litres)
25 lave-vaisselle commercial
26 surchauffeur d'eau
27 évier à trois bassins
28 évier
29 tablettes
30 garde-corps
31 système de protection-incendie
32 armoires-vestiaires
33 bureau
34 classeur
35 armoire réfrigérée
36 armoire réfrigérée avec portes coulissantes
37 caisse
38 comptoir de service

Service alimentaire complet
Plan type d'une cuisine standard d'une capacité de production de plus de 500 repas par jour

Légende

A Aires de production
B Chambre frigorifique
C Chambre de congélation
D Aires de service
E Laverie
F Réserve
G Toilette
H Bureau

1 cuisinière à deux fours, deux brûleurs, deux plaques à bouillir et une plaque à frire
2 four à convection
3 hotte avec extincteur
4 hotte sans extincteur
5 table chauffante à sept puits avec réchaud en dessous
6 table chauffante à quatre puits avec réchaud en dessous
7 comptoir-réchaud (si requis)
8 armoire d'étalage réfrigérée
9 puits réfrigéré
10 présentoir à crème glacée
11 comptoir à salades (buffet)
12 comptoir de service avec glissière
13 tablette de service
14 crémaillère
15 table de chef
16 table de préparation
17 table avec rangement
18 table de lavage
19 comptoir-caisse mobile
20 table pour ustensiles
21 distributeur de plateaux
22 étagères et plates-formes
23 étagère à chaudrons
24 chariot utilitaire
25 four à micro-ondes
26 batteur sur socle (36 litres)
27 lave-vaisselle commercial
28 surchauffeur d'eau
29 évier à trois bassins
30 évier
31 tablettes
32 garde-corps
33 système de protection-incendie
34 armoires vestiaires
35 bureau
36 classeur

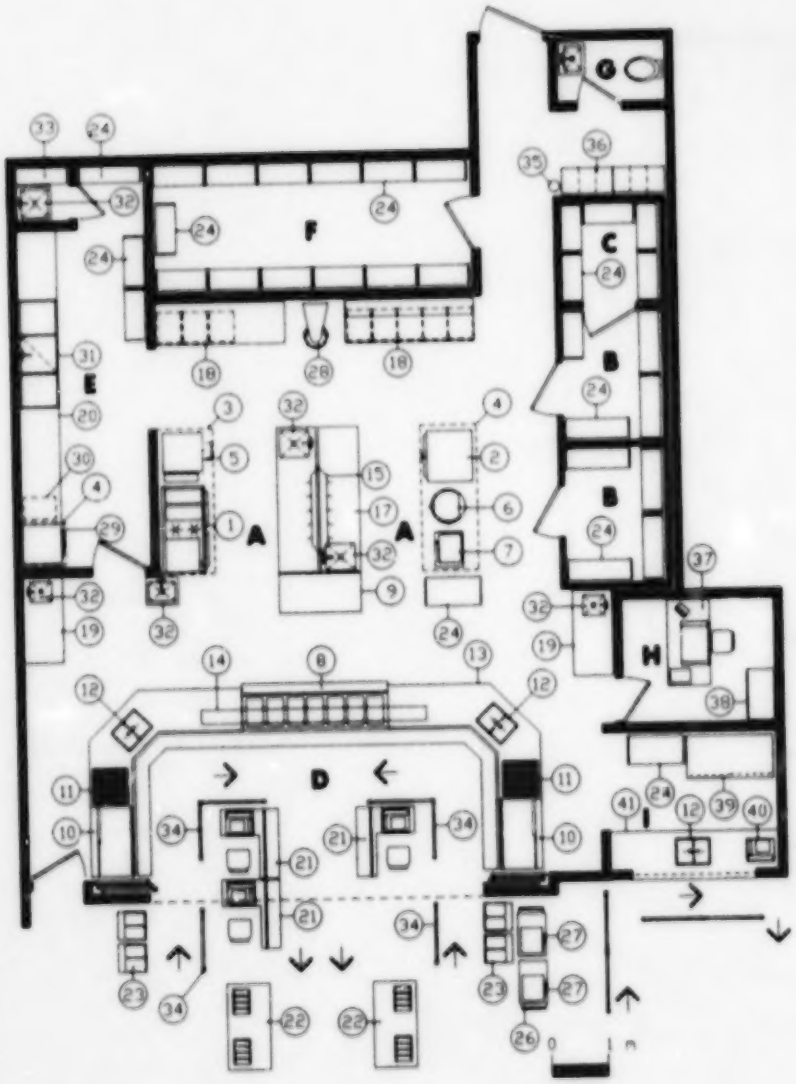
Service alimentaire complet
Plan type d'une cuisine centrale d'une capacité de production allant jusqu'à 200 repas par jour

Légende

A Aires de production
B Chambre frigorifique
C Chambre de congélation
D Aires de service
E Laverie
F Réserve
G Toilette
H Comptoir express

1 cuisinière à deux fours, deux brûleurs, deux plaques à bouillir et une plaque à frire
2 four à convection
3 hotte avec extincteur
4 table chauffante à cinq puits avec réchaud en dessous
5 armoire d'étalage réfrigérée
6 puits réfrigéré
7 présentoir à crème glacée
8 comptoir de service avec glissière
9 tablette de service
10 crémaillère
11 table de chef
12 table de préparation
13 table de lavage
14 comptoir-caisse mobile
15 table pour ustensiles
16 distributeur de plateaux
17 étagères et plates-formes
18 étagère à chaudrons
19 chariot utilitaire
20 four à micro-ondes
21 batteur sur socle (24 litres)
22 évier à trois bassins
23 évier
24 système de protection incendie
25 armoires vestiaires
26 bureau
27 armoire réfrigérée
28 armoire réfrigérée avec portes coulissantes
29 comptoir de service
30 caisse
31 garde-corps

Service alimentaire complet
Plan type d'une cuisine centrale d'une capacité de production allant jusqu'à 500 repas par jour

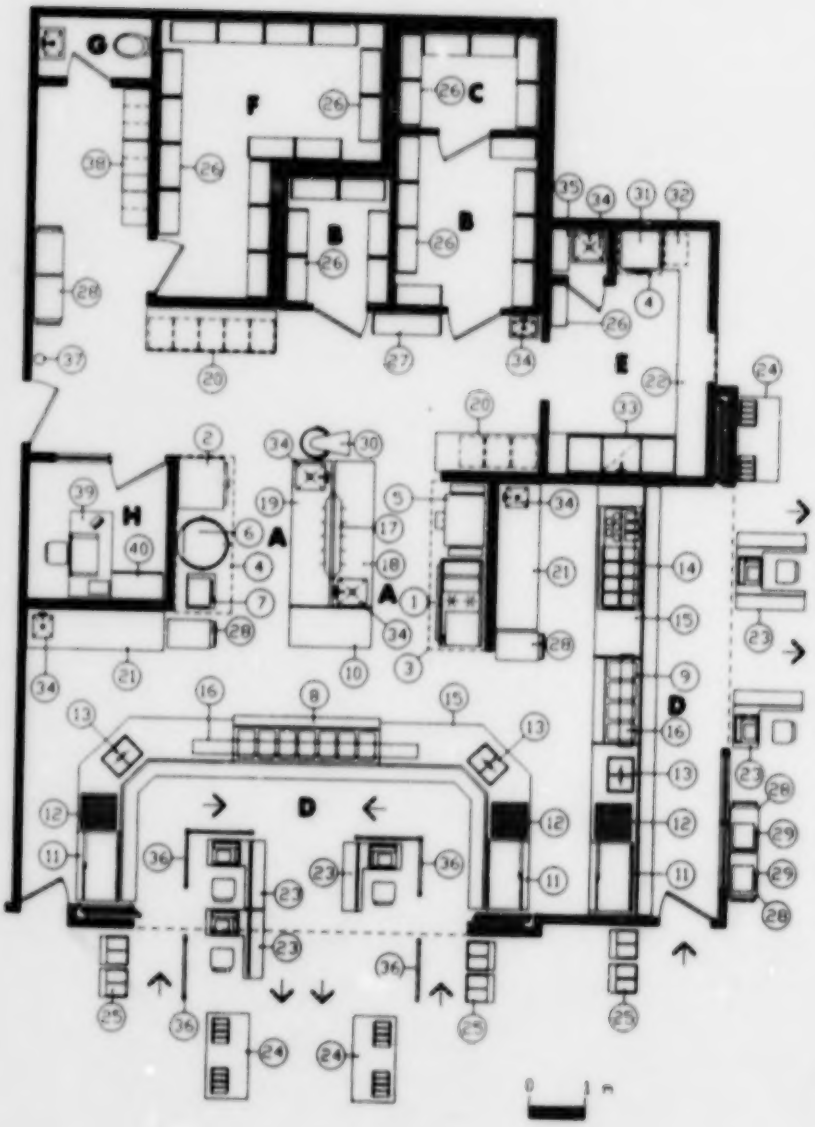


Légende

A Aires de production
B Chambre frigorifique
C Chambre de congélation
D Aires de service
E Laverie
F Réserve
G Toilette
H Bureau
I Comptoir express

1 cuisinière à deux fours, deux brûleurs, deux plaques à bouillir et une plaque à frire
2 four à convection
3 hotte avec extincteur
4 hotte sans extincteur
5 sauteuse (96 litres)
6 chaudron (96 litres)
7 cuiseur à vapeur sans pression
8 table chauffante à sept puits avec réchaud en dessous
9 comptoir-réchaud (si requis)
10 armoire d'étalage réfrigérée
11 puits réfrigéré
12 présentoir à crème glacée
13 comptoir de service avec glissière
14 tablette de service
15 crémaillère
16 table de chef
17 table de préparation
18 table de pâtisserie avec huches mobiles
19 table avec rangement
20 table de lavage
21 comptoir-caisse mobile
22 table pour ustensiles
23 distributeur de plateaux
24 étagères et plates-formes
25 étagère à chaudrons
26 chariot utilitaire
27 four à micro-ondes
28 batteur sur socle (36 litres)
29 lave-vaisselle commercial
30 surchauffeur d'eau
31 évier à trois bassins
32 évier
33 tablettes
34 garde-corps
35 système de protection incendie
36 armoires-vestiaires
37 bureau
38 classeur
39 armoire réfrigérée avec portes coulissantes
40 caisse
41 comptoir de service

Service alimentaire complet
Plan type d'une cuisine centrale d'une capacité de production de plus de 500 repas par jour



Légende

A Aires de production
B Chambre frigorifique
C Chambre de congélation
D Aires de service
E Laverie
F Réserve
G Toilette
H Bureau

1 cuisinière à deux fours, deux brûleurs, deux plaques à bouillir et une plaque à frire
2 fours à convection superposés
3 hotte avec extincteur
4 hotte sans extincteur
5 sauteuse (144 litres)
6 chaudron (192 litres)
7 cuiseur à vapeur sans pression
8 table chauffante à sept puits avec réchaud en dessous
9 table chauffante à quatre puits avec réchaud en dessous
10 comptoir réchaud (si requis)
11 armoire d'étalage réfrigérée
12 puits réfrigéré
13 présentoir à crème glacée
14 comptoir à salades (buffet)
15 comptoir de service avec glissière
16 tablette de service
17 crémaillère
18 table de chef
19 table de préparation
20 table de pâtisserie avec huches mobiles
21 table avec rangement
22 table de lavage
23 comptoir-caisse mobile
24 table pour ustensiles
25 distributeur de plateaux
26 étagères et plates-formes
27 étagère à chaudrons
28 chariot utilitaire
29 four à micro-ondes
30 batteur sur socle (72 litres)
31 lave-vaisselle commercial
32 surchauffeur d'eau
33 évier à trois bassins
34 évier
35 tablettes
36 garde-corps
37 système de protection-incendie
38 armoires-vestiaires
39 bureau
40 classeur

AMÉLIORATIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE APPORTÉES AUX AIRES DE SERVICES

– Armoires réfrigérées

Ajouter une armoire ou un puits réfrigéré.

– Table chauffante

Ajouter une table chauffante ou un réchaud à soupe.

– Comptoir à salades et à sandwichs

Ce comptoir peut être réfrigéré ou comporter un bassin pour recevoir de la glace. Les salades peuvent être servies d'avance dans des assiettes recouvertes d'une pellicule de plastique, ou en vrac, dans un comptoir de libre-service avec des assiettes de différentes grandeurs. On peut leur attribuer des prix fixes, ou établir le prix exact au moyen d'une balance électronique de grande précision. Ce comptoir doit être aménagé un peu en retrait d'un couloir de service afin d'accélérer le service.

– Tourniquets et garde-corps

Délimiter les files d'attente par des garde-corps ou par des câbles et installer des tourniquets aux accès des aires de services. Ces moyens ont comme objectif de réduire le vol à l'étalage et d'exercer un contrôle sur les élèves afin d'éviter principalement qu'ils ne se bousculent et ne s'entassent aux aires de services.

L'accès universel aux aires de services est souhaitable; lorsque des tourniquets sont placés il faut aussi prévoir une porte d'accès voisine.

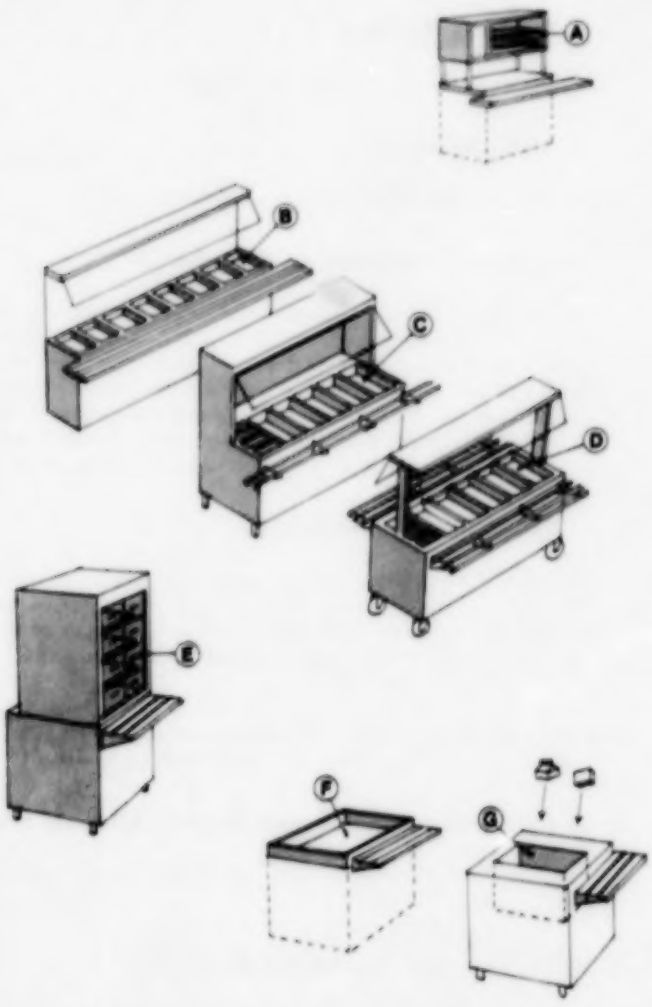
– Comptoir de service pour les compléments aux lunchs

Aménagement d'un comptoir de service pour les compléments aux lunchs.

– Marché pour les appareils usagés

Il existe un marché intéressant d'appareils usagés. Le profit de la vente d'appareils en surplus pourrait être utilisé pour se procurer d'autres appareils afin de répondre à de nouveaux besoins.

Améliorations aux services alimentaires existants
Illustrations d'équipements de réfrigération



Légende

A armoire d'étalage surélevée et réfrigérée

B comptoir à salades avec bassin pour recevoir de la glace

C comptoir à salades réfrigéré service sur un côté seulement

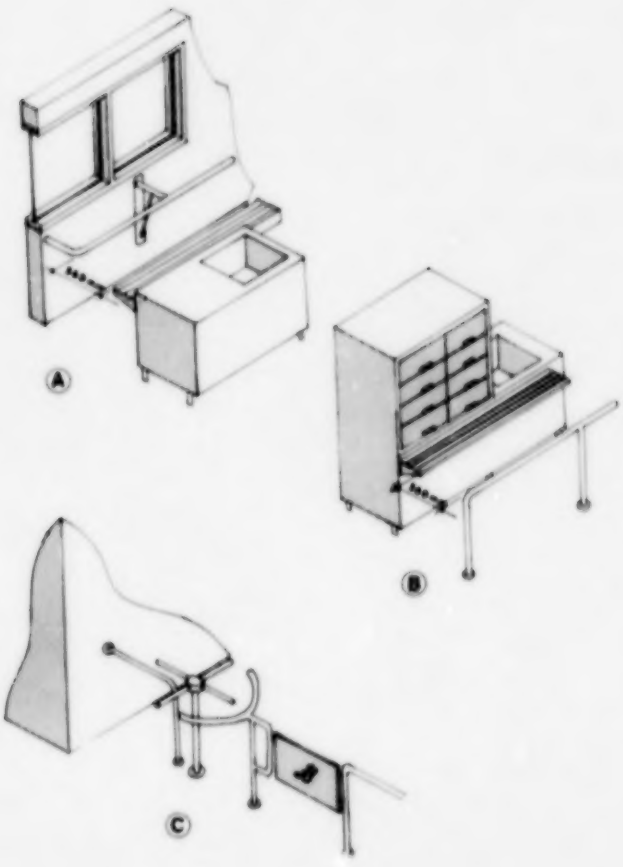
D comptoir à salades réfrigéré et mobile : service sur deux côtés

E armoire d'étalage réfrigérée

F table réfrigérée

G puits réfrigéré pour jus et lait

Améliorations aux services alimentaires existants
Illustrations de couloirs de service



Légende

A largeur d'un couloir de service réduite par l'installation d'un garde-corps

B largeur standard d'un couloir de service avec garde-corps

C contrôle de l'accès aux aires de services par un tourniquet, porte d'accès pour personne en fauteuil roulant. la largeur du couloir de service doit être portée à 915 mm dans ce cas

AMÉLIORATION D'UNE SALLE DEVANT RECEVOIR DES ÉLÈVES AU REPAS DU MIDI

– Aménagement de différentes aires de repas

L'aménagement de différentes aires de repas aurait comme objectif d'ajouter une variation intéressante aux longues suites de tables qui caractérisent habituellement ce genre de salle sans attraits. Ce type d'aménagement est habituellement combiné à un projet de décoration. Le choix d'un mobilier particulier est une des premières choses à planifier pour environ le quart ou le tiers des places à prévoir dans une salle. Les aires de repas pourraient être délimitées par un plancher surélevé avec garde-corps, par un plafond suspendu de niveau plus bas que celui existant, ou par un muret décoratif.

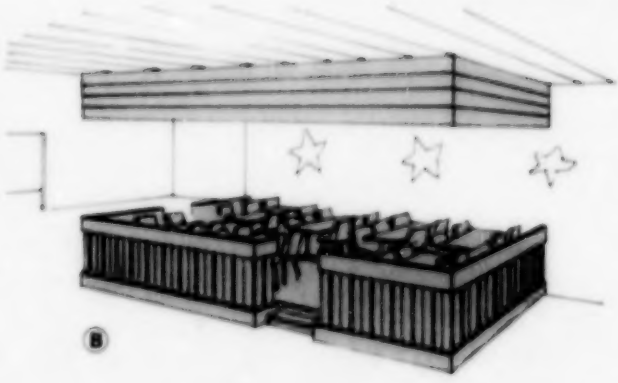
– Projet de décoration

Un projet de décoration consistant à élaborer un concept visuel, à installer un mobile ou de fausses fenêtres avec auvents et éclairage intégré, à titre d'exemple, pourrait inciter les élèves à maintenir cette salle propre et à créer une ambiance agréable et sereine. La participation des élèves à un projet de décoration aurait aussi une influence évidente sur l'atteinte des objectifs éducatifs concernant surtout le respect des équipements mis à leur disposition.

Le choix de plantes naturelles nécessite des conditions d'éclairage particulières et des méthodes d'entretien appropriées.

Amélioration d'une salle à manger existante
Illustrations d'aménagements intéressants

A



B

Légende

A illustration s'inspirant de l'aménagement de la salle à manger de la polyvalente de Neufchatel, CSR Chauveau:
silhouettes appliquées sur un mur, installation de fausses fenêtres avec ouverts.

B illustration s'inspirant de l'aménagement de la salle à manger de l'école secondaire les Etchemins, CS des Chutes de la Chaudière:
aménagement d'aires de repas avec un plancher surélevé, garde-corps et faux plafond décoratif.

CHOIX DU MOBILIER POUR UNE SALLE DEVANT RECEVOIR DES ÉLÈVES AU REPAS DU MIDI

– Tables empilables

1220 mm × 760 mm	4 places
1525 mm × 760 mm	6 places (modèle courant)

Ces tables se retrouvent dans beaucoup d'écoles. Elles s'utilisent avec des chaises empilables munies de sièges et de dossiers en plastique ou en bois. Ces tables sont très légères et relativement faciles à empiler et à déplacer. Elles sont peu coûteuses à l'achat. Le remplacement du dessus de table peut s'effectuer facilement et à peu de frais.

– Tables à pattes pliantes

1525 mm × 760 mm	6 places
2440 mm × 760 mm	10 places (modèle courant)

Ces tables s'utilisent aussi avec des chaises empilables. Elles sont plus lourdes que les premières et un peu plus dispendieuses à l'achat. Leur déplacement nécessite plus d'opérations et plus de personnel à cause de leur masse et du mécanisme des pattes pliantes. Elles sont toutefois robustes et elles vibrent moins que les premières. Ces tables devraient se retrouver dans les salles où il ne faut pas les déplacer souvent.

– Tables de cantine

2440 mm × 760 mm	10 places

Ces tables sont habituellement composées de gros éléments de bois. Elles comportent un banc de chaque côté. Ce banc est sécuritairement fixé à la table. Elles sont lourdes et robustes. Leur coût est plus élevé que celui des tables précédentes. Elles se retrouvent dans les salles à utilisation unique et le mobilier reste en place habituellement.

– Tables pliantes standard

3050 mm × 760 mm	12 places

Ce type de table est fort répandu dans les écoles, tant au primaire qu'au secondaire. Elles comportent une douzaine de bancs circulaires ou deux bancs droits. Des roulettes facilitent leur déplacement. Elles coûtent cependant plus cher, soit le double des tables précédentes. Leur utilité compense largement la différence de coût. Il ne faut cependant pas négliger leur entretien: ajustement du mécanisme et remplacement des pièces usées ou brisées.

– Tables pliantes modifiables

2440 mm × 410 mm — 5 places

Certaines écoles ont fait l'acquisition de tables pliantes qu'on peut transformer pour en faire un banc avec dossier lors d'un regroupement d'élèves. La table se plie vers le haut pour faire le dossier. De plus, ce siège peut être rabattu contre la table, en position levée, pour en faciliter le rangement lorsqu'elle n'est pas utilisée. Cette table comporte aussi des roulettes. Deux tables peuvent être appuyées l'une contre l'autre pour former une table conventionnelle. Leur mécanisme nécessite un entretien régulier. Leur coût (unitaire par place) est un peu plus élevé que celui du type de table précédente.

– Tables pliantes au mur

4270 mm × 760 mm — 14 places

Quelques écoles se sont procuré ce type de table dans le but de modifier rapidement l'aménagement d'une salle pour d'autres utilisations. En plus d'être facile à manipuler, ces tables sont à peine saillantes lorsqu'elles sont en position fermée (verticalement). La table se referme en deux parties (pliées) dans un cadre d'acier fixé au mur. Au primaire, cet équipement constitue un avantage évident pour les écoles qui ne disposent d'aucune autre salle que la salle d'activités physiques pour le repas du midi. Au secondaire, ce type de table pourrait être utile dans une salle dont l'aménagement permettra différentes utilisations, surtout pour les activités d'animation du midi. Leur coût est très élevé cependant, soit trois fois le prix d'une table pliante standard.

– Tables de restaurant

rectangulaires

610 mm × 610 mm	2 places
610 mm × 760 mm	2 places
760 mm × 760 mm	4 places
1070 mm × 760 mm	4 places (modèle courant)
1525 mm × 760 mm	6 places (modèle courant)

circulaires

610 mm de diamètre	2 à 3 places
760 mm de diamètre	3 à 4 places
915 mm de diamètre	4 à 5 places
1220 mm de diamètre	5 à 6 places
1525 mm de diamètre	6 à 8 places

Ces tables sont choisies pour diversifier les aires de repas dans une école secondaire. La juxtaposition permet d'augmenter la capacité d'une salle selon le besoin (des tables de 1220 mm et de 1525 mm de longueur). Il existe sur le marché des produits de qualités variées. Il faut d'abord choisir un pied lourd et robuste avec des plaques d'ancrage assez longues pour supporter le dessus. Le dessus de la table doit avoir une bordure qui puisse résister à l'usure et à la détérioration du laminage. Il est habituellement recouvert d'un plastique stratifié de 1,6 mm d'épaisseur.

La structure des chaises est constituée d'une tubulure d'acier de fort calibre (16) et robuste. La peinture de la structure d'acier doit résister aux chocs et à l'écaillement. Les sièges sont en bois massif ou en plastique stratifié.

Ces tables sont très lourdes et ne peuvent être déplacées facilement. Les chaises sont placées sur les tables lors de l'entretien du plancher.

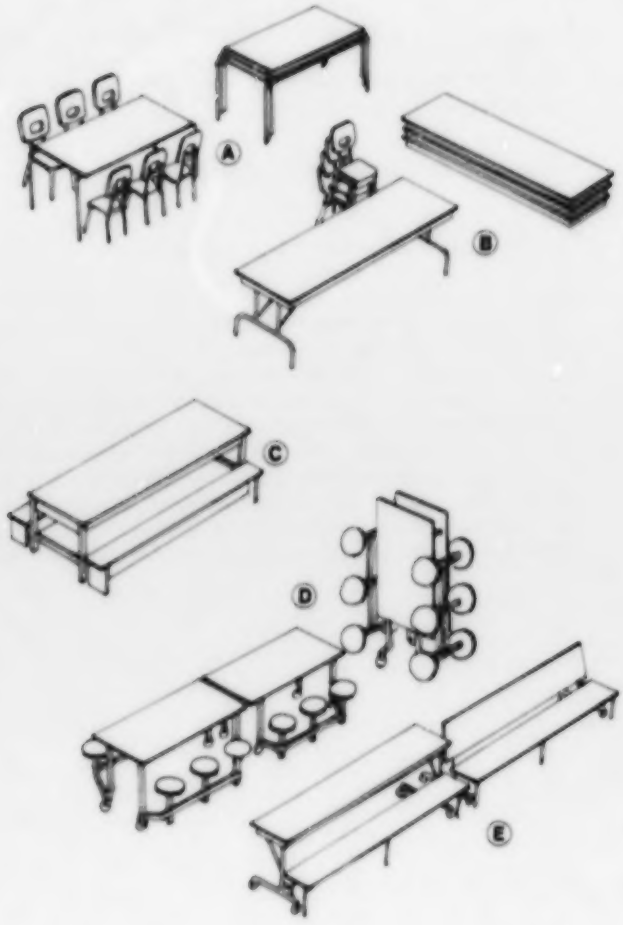
Le coût unitaire de ces tables (par place) est un peu plus élevé que celui des tables pliantes standard. Cependant, on peut faire des achats intéressants en étant attentif aux occasions qui peuvent se présenter sur le marché du mobilier usagé.

– Tables de restaurant à franchise

510 mm × 610 mm	2 places
1070 mm × 610 mm	4 places

C'est le type de table qu'on retrouve couramment dans les casse-croûte et les restaurants à franchise. Elles sont de construction très robuste. Les fauteuils sont reliés à la table par une structure d'acier. Le modèle courant comprend une ou deux tables pour recevoir quatre personnes. Ces tables bien que très lourdes peuvent être déplacées au besoin. On peut aussi les juxtaposer ou les disposer librement sur le plancher. Elles sont très intéressantes pour aménager des aires de repas variées. L'entretien du plancher se fait très facilement; ce type de tables détachées comportent peu de points de contact avec le sol. Le coût en est cependant élevé. Le coût unitaire (par place) est moindre que celui des tables pliantes au mur. Il correspond aussi à 2,5 fois celui des tables pliantes standard.

Mobilier d'une salle à manger
Illustrations



Légende

A tables empilables

B tables à pattes pliantes

C tables de cantine

D tables pliantes standard

E tables pliantes modifiables

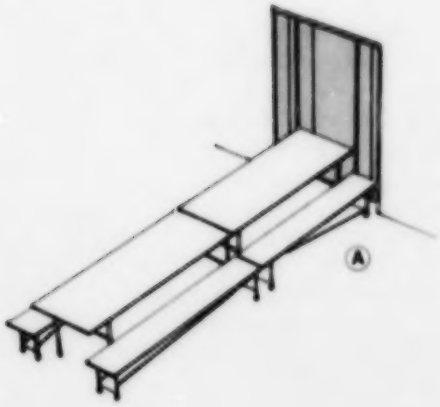
Mobilier d'une salle à manger
Illustrations

Légende

A tables pliantes au mur

B tables de restaurant

C tables de restaurant à franchise



COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES

Monsieur Léonard Savoie, ing.
Léonard Savoie, experts-conseils en aménagement de cuisine

Monsieur Lucien Girard
Direction de la coordination des réseaux
ministère de l'Éducation

Madame Isabelle Giroux
Direction générale de la prévention et
des services communautaires
ministère de la Santé et des Services sociaux

Mesdames Céline Mathieu et Huguette Ranger
Direction des politiques alimentaires
ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de
l'Alimentation du Québec

Madame Céline Morrow
Département de santé communautaire
Centre hospitalier de l'Enfant-Jésus de Québec

Madame Danielle Sabourin
Conseil scolaire de l'Île de Montréal

Monsieur Jean Drouin, ing.
Monsieur Michel Parent, ing.
Monsieur Jocelyn Robitaille
Direction générale des services administratifs aux réseaux
ministère de l'Éducation
Direction des équipements scolaires

REMERCIEMENTS

Je tiens à souligner l'excellente collaboration
des personnes qui ont été consultées lors de
l'élaboration de ce guide, notamment les
représentants et représentantes des entreprises
et des commissions scolaires, et tout spécialement
celles de la région administrative de la
Montérégie, sans qui cette publication n'aurait
pas été possible.

Daniel Chagnon, architecte

Gouvernement du Québec
Ministère
de l'Éducation

81-5297

FIN